

TRADICIONES Y COSTUMBRES

EL ACERVO COSTUMBRISTA ANDORRANO ES RICO EN ANTIGUAS TRADICIONES, EMPARENTADAS CON EL MUNDO DE LAS LEYENDAS O CON LOS MISTERIOS DE LA MAGIA.

HOY EMPERO, DESGRACIADAMENTE, LAS VIEJAS COSTUMBRES VAN PERDIÉNDOSE POR LA FUERZA DE LOS NUEVOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, POR EL INDIVIDUALISMO DE LA SOCIEDAD ACTUAL Y POR SU DESCONOCIMIENTO ENTRE LA GRAN MASA DE INMIGRANTES.



© FOTOGRAFIA PEIG

GIGANTES DE ANDORRA LA VELLA

PERE CANTURRI | MONTANYÀ PATRIMONIO ARTÍSTICO NACIONAL

El acervo costumbrista andorrano es rico en tradiciones que vienen de los más lejanos tiempos, emparentadas con el mundo maravilloso de la leyenda o el misterioso mundo de la magia.

Muy vivas todavía hace unos cincuenta años, van desapareciendo ahora borradas por los nuevos medios de diversión, el individualismo de la sociedad actual y su desconocimiento entre la gran masa de inmigrantes, superiores en número a los naturales del país.

En invierno, aligerado el trabajo del campesino por las inclemencias del tiempo y recuperado el contacto familiar en las largas veladas junto al hogar, llegaba para los andorranos la ocasión

de celebrar una profusión de fiestas en torno al ciclo navideño, los santos patronos, la matanza del cerdo o los carnavales.

En Navidad se celebra la misa de medianoche, conocida como Misa del Gallo. El pueblo va a adorar la imagen del Jesús niño, a la que antiguamente los pastores ofrecían corderos. Al salir, se enciende en la plaza una enorme hoguera a cuyo alrededor se comparte "coca" y vino hervido especiado con canela. Entre los santos patronos tiene mucha importancia san Antonio, patrón de los animales domésticos. En su fiesta, los animales se bendicen y en todos los pueblos, en la plaza, se cocinan grandes ollas de "escudella", un cocido de vege-

tales variados y carnes saladas del cerdo y frescas de cordero. Durante la comida, los manjares son compartidos por todo el mundo.

En la fiesta de la Candelaria, se obsequia a los asistentes a la misa con velas de colores, que se encenderán los días de tormenta como protección contra los rayos y el granizo. Por San Blas se bendicen alimentos que tendrán propiedades curativas contra las anginas y los dolores de garganta. En un país donde la economía doméstica obligaba a conservar los alimentos para sobrevivir durante los largos inviernos pirenaicos, el cerdo, carne conservable por excelencia, era la base de la alimentación. Cada familia mataba uno o dos. La matanza



se convertía en un día de fiesta y alegría. Del cerdo se hacían gran variedad de productos. Los jamones, orejas, pies y costillas saladas, las partes grasas y las mantecas que condimentarían los alimentos y una diversidad de embutidos que gozan de merecida fama: los de seso, riñón, bazo o lengua son los más originales.

En torno a la matanza encontramos restos de antiguos ritos de sangre: mancharse de sangre mutuamente o la prohibición, para las mujeres que tenían la menstruación, de participar en la elaboración de los embutidos pues estos no se habrían conservado. La organización de los Carnavales se encargaba a antiguas asociaciones: las "*Consòrcies*". En cada pueblo se colgaba un muñeco que representaba el Carnaval. Había gran cantidad de disfraces típicos de cada pueblo y bailes propios dirigidos por el "*Porrer*", maestro de danza que llevaba al cuello una gran maza o porra de matar osos. Diversas pantomimas se representaban durante estos días. El "*Ball de l'Ossa*" es la más popular. La aparición de un oso para conseguir la miel de una colmena, entre un grupo de segadores y los señores del campo, propicia distintas escenas de bromas y jaleo que acababan con la muerte del oso.

El oso está emparentado con viejas creencias de conclusión del invierno y renacimiento de la naturaleza en primavera.

En un país pequeño, donde desde cualquier punto puede verse la frontera con Francia o España, la existencia del contrabando es natural. Uno de los productos históricos había sido el tabaco. Al contrabando se dedica otra de las más conocidas pantomimas que se celebra en la plaza durante estas fiestas.

La quema del muñeco carnavalesco y el entierro de la sardina, arenque de sentido erótico, resto del Carnaval quemado, daba paso al ciclo cuaresmal. Tiempo de penitencia que comenzaba el miércoles de Ceniza cuando el pueblo acudía a la misa para que pusieran ceniza en su cabeza, recordando el "*pulvis eris et in pulvis reverteris*". En verano, con San Juan, se abría el tiempo de las Fiestas Mayores. Fiestas patronímicas de cada pueblo.

San Juan era el día mágico por excelencia. En todos los barrios y calles se encendían hogueras y los jóvenes corrían en fila haciendo girar las fallas: grandes bolas de fuego, corteza de abedul encendida, que imponía respeto al todo el mundo. Era también la noche de las brujas. En algunos pueblos, por la tarde, salían haciendo sonar sartenes y cacerolas para hacerlas huir. En otros lugares se sabía que, durante esta noche, se celebraban concurridas fiestas y bailes con la participación de los demonios.

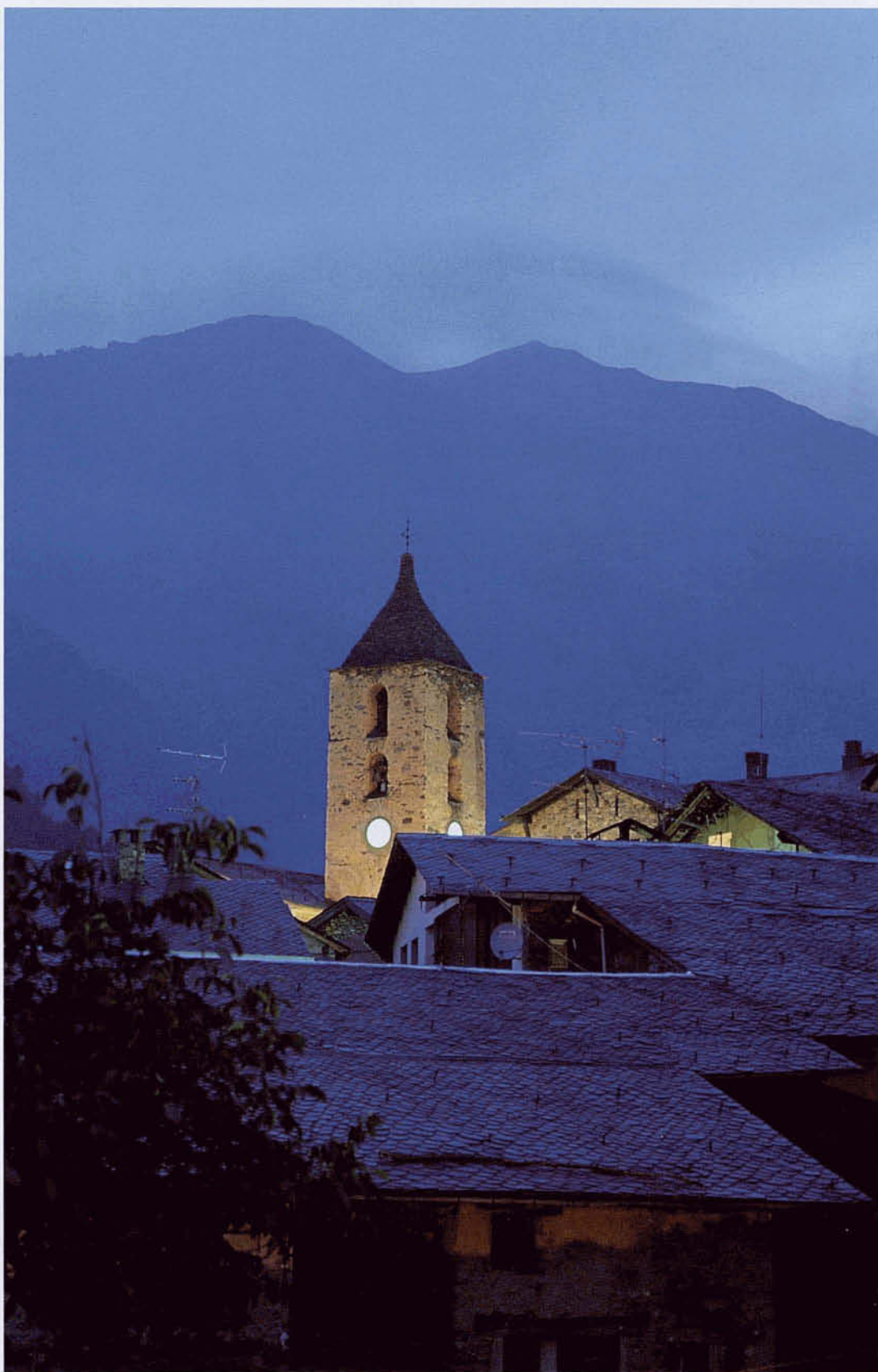
Era también el día ideal para recoger hierbas medicinales, sobre todo por la

mañana, antes de que saliera del sol, cuando estaban húmedas de rocío. Este día tenía propiedades curativas. Beber un poco de agua de siete fuentes distintas podía prevenir las enfermedades para todo el año.

En los siglos XVI y XVII, según los viejos manuales, Andorra estaba infestada de brujas, incrementadas por el paso de los hugonotes. Consta el ajusticiamiento que de ellas hicieron los tribunales de inspiración inquisitorial.

Las Fiestas Mayores permitían un descanso de las duras tareas agrícolas. En cada pueblo se bailan todavía los bailes típicos, vistiendo ropas tradicionales. En Sant Julià se baila la señorial danza de la "*Marratxa*". Según una tradición, dos danzarines simbolizando los Copríncipes de Andorra, invitan a bailar a seis danzarinas representativas de las parroquias históricas de los Valles.

Las fiestas están presididas por gigantes y cabezudos, que en Andorra la Vella representan al mítico Carlomagno, liberador del país de las huestes sarracenas. En otoño, cuando el ganado baja de la montaña, llega el tiempo de las ferias. Era costumbre que en ellas se vendieran castañas que se comían, por Todos los Santos, al llegar los primeros fríos, junto al fuego. Hacer la castañada con "*panellets*" de almendra es todavía tradicional en los hogares andorranos. ■



ORDINO

© ELOI BONJOCH